

POUR COMMENCER

- 12 Cappuccino de cèleri, avec ou sans chips de bacon
- 14 Soupe à l'oignon gratinée
- 12 Terrine de campagne
- 17 Vol-au-vent de ris de veau et morilles
- 17 Pâté en croûte Richelieu de la Maison Bollard
- 16 Les 6 escargots / 29€ les douze
- 12 Œuf poché à la forestière
- 17 Saumon gravlax, crème de wasabi
- 16 Petits nems de poulet et légumes, sauce aigre douce

PLUTOT FRAIS

- 23 Tartares de bœuf français
 - Classique
 - Vénitien (tomate, olive, pesto, parmesan, oignon cébette)

UN COIN D'ALSACE

Notre chou est cuisiné selon la tradition : Champagne, saindoux et genièvre

- 29 Choucroute au jarret de porc demi sel
- 30 Choucroute Alsacienne : échine demi-sel, saucisse de Francfort, Montbéliard, saucisse bavaroise
- 35 La belle choucroute Zimmer : jarret de porc demi-sel, échine demi-sel, saucisse de Francfort, Montbéliard, saucisse bavaroise
- 33 Choucroute de la mer : Saumon Label Rouge, haddock, gambas Label Rouge, poisson selon arrivage, beurre blanc

QUELQUES PLATS

- 22 Curry de légumes, riz thaï (V)
- 23 Moussaka végétarienne, verdure (V)
- 27 Risotto de gambas Label Rouge et sa bisque
- 26 Rigatoni au saumon d'Ecosse Label Rouge, crème citronnée
- 34 Poulpe grillé, pommes de terre vapeur, sauce chorizo
- 29 Filet de daurade, poêlée de légumes, sauce mandarine
- 26 Suprême de volaille au Riesling, champignons sautés, riz thaï
- 24 Cheeseburger : cheddar fondu, bœuf, bacon croustillant, oignons caramélisés, tomate, sauce barbecue
- 24 Chicken burger : poulet croustillant, sauce cajun, salade, oignons caramélisés, tomate, cheddar
- 29 Onglet d'Angus, sauce tigre qui pleure, purée de pomme de terre
- 35 Pavé de veau, haricots verts, sauce forestière
- 27 Bœuf bourguignon à l'ancienne, pomme vapeur
- 45 Filet de bœuf façon Rossini, gratin dauphinois
- 16 Menu enfant sur demande

ENTREE / PLAT 30€

- Cappuccino de cèleri, avec ou sans chips de bacon
- ou Terrine de campagne
- ou Œuf poché à la forestière
- ET
- Curry de légumes, riz thaï (V)
- ou Suprême de volaille au Riesling, champignons sautés, riz thaï
- ou Rigatoni au saumon d'Ecosse Label Rouge, crème citronnée

DU BOUT DES DOIGTS

- 16 Petits nems de poulet et légumes, sauce aigre douce
- 17 Tarama au Corail d'Oursin « Kaviari », pain toasté
- 17 Sardines à l'huile de la maison « Kaviari », pain toasté
- 15 Rillettes à l'ancienne à partager
- 24 Planche de charcuterie : terrine de campagne, jambon Serrano, saucisse sèche, saucisson fumé à l'ail, rillettes à l'ancienne
- 26 Planche Mixte : terrine de campagne, jambon Serrano, saucisse sèche, saucisson fumé à l'ail, Brique de chèvre Serry, Cantal entre-deux au lait cru AOP
- 16 Assiette de trois fromages de la Coopérative Laitière de Laqueuille (Auvergne) : Gaperon aromatisé ail et poivre, Brique de chèvre Serry, Cantal entre-deux au lait cru AOP
- 18 Croque-Monsieur ou Croque-Madame au Pain de la Maison « Poujauran », frites et verdure

VERDURES

- 24 **Salade César** : aiguillettes de poulet croustillant, œuf dur, salade romaine, croûtons & parmesan
- 25 **Salade Thai** : tataki de bœuf mariné, choux chinois, chayote, carotte, mangue, graines de sésame, oignons frits
- 23 **Frisée aux lardons** : œuf poché, bleu d'Auvergne, frisée, poitrine fumée, croûtons

INTERLUDE

- 12 Brique de chèvre Serry, chutney de cerise
- 12 Gaperon aromatisé ail et poivre, cerneaux de noix
- 12 Cantal entre-deux au lait cru AOP

FIN DE PARTIE !

- 12 Cheesecake, coulis de fruits rouges
- 12 Moelleux au chocolat, glace vanille
- 12 Crème brûlée au pralin
- 13 Brioche façon pain perdu, glace vanille
- 12 Salade de fruits du moment, infusion hibiscus
- 13 Profiteroles
- 12 Poire Belle-Hélène et sa chantilly à la vanille Bourbon
- 13 Coupe Mont-Blanc : glace marron, brisure de meringue, crème fouettée
- 12 Café Gourmand (+2,5 € thé ou chocolat chaud gourmand)
- 16 Irish coffee

14 LES FAMEUSES GLACES Berthillon

2 parfums au choix :

Caramel au beurre salé, cacao Extra Bitter, moka, nougat au miel, vanille, framboise, pistache, mandarine
poire, fruit de la passion, pêche de vigne, cassis

★ **Parfum marron glacé 2 boules** (+3,00€)

Chef de cuisine : Laurent ZAMBONINI

VINS

ROUGE

Boisés et charpentés

Côtes de Bourg AOP – Château Escalette 	35	
<i>Un côtes de Bourg taillé dans le calcaire. Des tanins frais et ciselés.</i>		
Saint-Emilion AOP - Château Robin des Moines 	28	52
<i>Nez intense de fruits noirs, belle rondeur, notes boisées et café grillé</i>		
Saint-Estèphe AOC – La Devise de Lilian		62
<i>Des tanins soyeux et fondus, une belle fraîcheur</i>		
<i>2nd Vin de Ch. Lilian Ladouys Cru Bourgeois Exceptionnel</i>		
Saint-Julien AOP - Les Fiefs de Lagrange - 2021		72
Second vin du cru classé Château Lagrange		
<i>Gourmand, aux tannins souples, nez de fruits noirs, de cerise et d'épices</i>		

Fruités et soyeux

Brouilly AOC - Réserve de Beauvoisie	21	37
<i>Souple, croquant et fruité, très gourmand</i>		
Saint-Nicolas de Bourgueil AOC – La Tour de Mon Père 		42
<i>Issu d'une agriculture biologique, gourmand et plein de fruits</i>		
Sancerre AOC- Domaine Doudeau Léger		46
<i>D'une robe légère, notes de violette</i>		
Bourgogne côte Chalonnaise AOP Pinot Noir Millebuis		43
<i>Soyeux, tannins légers, nez de griotte</i>		

Charnus et épicés

Argentine – Malbec – Mendoza, Bodega Piedra Negra 	39	
<i>Nez intense de fruits rouges, cerise, prune. Souple, rond et épicé en bouche</i>		
Fitou AOP – Domaine Bertrand Bergé 		40
<i>Vin généreux et relevé aux arômes de fruits noirs</i>		
Pic Saint-Loup AOP – Domaine des Rocs 		45
<i>Rond et plein, nez de baies mûres et notes boisées d'épices douces</i>		
Croze Hermitage AOC - Chante Passo		49
<i>Ample et plein, nez de fruits noirs (mûre, cassis) et réglisse</i>		

BLANC

Vin de Pays d'Oc IGP - Le sudiste Chardonnay	35	
<i>Frais et gourmand, nez de tilleul</i>		
Anjou blanc AOC – Le P'tit Chenin 		38
<i>Vif et bien sec, frais et croquant comme une pomme !</i>		
IGP Pays d'Oc – Domaine Les Salices - Viognier		36
<i>Nez puissant aux notes d'abricot et de rose. Souple et rond en bouche</i>		
Sancerre AOC Domaine Doudeau Léger		46
<i>Bien sec et très frais, notes d'agrumes et de fruits exotiques</i>		
Alsace Gewurztraminer AOP – Cave de Ribeauvillé		46
<i>Elégant, frais, légèrement sucré, fruits exotiques, litchi, rose</i>		
Riesling – Domaine Christophe Mittnacht – Terres d'Etoiles		47
<i>Fruité, minéral, idéal pour accompagner une choucroute !</i>		
Pouilly fumé AOC - Domaine Bruno Blondelet		45
<i>Minéral et racé, nez de pierre à fusil et de pamplemousse</i>		
Chablis AOP – Famille Gueguen		51
<i>Une belle minéralité, fraîcheur ciselée, note de noisette fraîche</i>		
Pouilly Fuissé AOC – Thierry Drouin		65
<i>Ample et plein, notes boisées toastées, miel</i>		
Monbazillac AOC – Château Beautrand Vieilles Vignes		38
<i>Moelleux, rond, onctueux et fruité, nez d'abricot sec</i>		
Chavin Zéro - Sauvignon blanc désalcoolisé		35
<i>L'intensité d'un Sauvignon blanc pur et éclatant, alliant fraîcheur et finesse</i>		

ROSÉ

IGP Méditerranée – Ponton n°7		38
<i>Très pâle, souple, frais, joli nez amylique, notes d'agrumes</i>		
Coteaux d'Aix AOP –Domaine Saint-Julien-Les-Vignes 		40
<i>Belle robe rose pâle au nez floral et fruité. Bouche légère et souple.</i>		
Côtes de Provence AOP – Miraval		45
<i>Notes délicates d'agrumes et de fleurs blanches. Gourmand et équilibré.</i>		

CHAMPAGNE !

Marcoult brut	15	95
Ruinart Brut	20	135
Ruinart Blanc de Blancs		195

E A U

Abatilles plate, Abatilles pétillante	6,3	9
Chateldon		10

COCKTAILS SIGNATURE

10 à 20 cl

16	Notre espresso martini
	Vodka, liqueur de café et de cacao blanc, sucre de canne, café canne, eau gazeuse
16	Spotlight
	Gin Bombay Sapphire, sirop infusé au thym et au thé vert, jus de pomme, tonic water
16	Le gouverneur
	rhum ambré, cannelle, cidre, tonic water

LES CLASSIQUES 10 à 20 cl

15	Aperol Spritz
	Apérol, Prosecco Bolani, eau gazeuse
16	St-Germain Spritz
	Liqueur de fleur de sureau St-Germain, Prosecco Bolani, eau gazeuse
15	Le Mojito
	Plantation Original Dark, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse
15	Margarita
	Tequila, triple sec, jus de citron vert
15	Cosmopolitan
	Vodka, triple sec, jus de cranberry, jus de citron vert
15	Old fashioned
	Bourbon, Angostura, zeste d'orange
16	Porn Star Martini
	Vodka, jus de fruit de la passion, vanille, Prosecco Bolani
15	Moscow Mule
	Vodka, jus de citron vert, Ginger Beer
15	White Russian
	Vodka, liqueur de café, crème fraîche
14	Bombay Sapphire & Indian Tonic water Fever Tree
16	Hendrick's gin & Indian Tonic water Fever Tree

13 MOCKTAILS 15 à 30 cl

	Virgin Mojito
	Menthe fraîche, citron vert, limonade et glace pilée
	Bloom
	Sirop d'hibiscus, jus de goyave, jus de citron, thym, limonade
	Jardin d'hiver
	Sirop de cannelle, jus de citron, jus de poire, jus de pomme, soda

14 SMOOTHIES 45cl

	Smoothie kiwi passion
	Fruits frais kiwi, sorbet mangue, jus d'ananas et passion
	Smoothie mangue ananas
	Ananas, sorbet mangue, fromage blanc, nectar de mangue
	Smoothie vanille banane
	Jus d'ananas, glace vanille, banane, sirop de sucre de canne
	Milkshake
	chocolat ou chocolat banane

APÉRITIFS 2 à 14 cl

8	Kir Chardonnay IGP
15	Coupe de Champagne
16	Kir Royal
18	Piscine de Champagne
16	Negroni (campari, vermouth rouge, Bombay Sapphire gin)
7	Ricard, Suze, Lillet blanc
8	Martini rouge ou blanc, Porto rouge ou blanc, Campari

BIÈRES PRESSION	25cl	50cl
Heineken (Hollande)	6,5	12
Ciney (Belgique)	8	13
Gallia Weiss & Versa (France)	7,5	12,5
Bière du moment	8	13

BIÈRES & CIDRES BOUTEILLE 33cl

9	Gallia Lager, Paris, blonde rafraichissante.
9	Desperados, France, arômes de tequila, notes d'agrumes
9	Cidre Appie brut, Paris